

MUFFINS DE ACELGA con queso cheddar

 45 min

 Fácil

 6 personas

INGREDIENTES

- ☐ Pack de Acelga Florette
- ☐ 150 gr de queso Cheddar rallado
- ☐ 120 ml de leche
- ☐ 100 gr de queso crema
- ☐ 2 huevos
- ☐ 250 gr de harina de repostería
- ☐ 120 ml de aceite de oliva virgen extra
- ☐ 1 cucharadita de polvo de hornear
- ☐ Sal
- ☐ Pimienta
- ☐ Nuez moscada



En una sartén con aceite de oliva **rehoga** las hojas de acelga junto con una pizca de sal, pimienta y nuez moscada. Cuando estén rehogadas, **retira y reserva**.



Aparte, en un bol **bate** los huevos hasta espumar. **Añade** el queso crema, la leche y el aceite de oliva. **Suma** la acelga y el queso cheddar rallado.

Tips

El **queso cheddar** se puede reemplazar por otro tipo de queso de nuestra preferencia, como: manchego, edam, pecorino, parmigiano reggiano y más. También se puede hacer una **combinación de dos tipos de quesos** distintos.

Podemos hacer cantidad de muffins y **guardarlos en un tupper** para que duren toda la semana o **congelarlos e ir retirando** a medida que los queramos consumir.



Mezcla hasta integrar los ingredientes y **suma** la harina tamizada, poco a poco con el polvo de hornear y una pizca de sal.



Prepara un molde para muffins y vierte la mezcla sobre los moldes de papel hasta completar $\frac{3}{4}$ del molde. **Hornea** durante 25 minutos a 180°C. **Retira** del horno, deja reposar unos minutos hasta que se enfríen y están listos para disfrutar.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Pack de Acelga Florette

